

Galletas con

Chispas de

Chocolate y

Mantequilla

Avellanada

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 12m

❄️ Reposo: 1h

Σ Total: 92m

🍽️ 8 porciones



Ref. visual: Joshua Weissman

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[12]

- ☐ 225 g (1 taza) Mantequilla sin sal tostada a tono avellana (Brown butter)
- ☐ 0.5 taza (100g) Azúcar blanco granulado
- ☐ 2 cucharaditas Extracto puro de vainilla
- ☐ 100 g Harina para pastel (Cake flour) (Swans Down)
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher fina (para la masa)
- ☐ 1 taza (150g) Nueces de castilla tostadas en trozos
- ☐ 200 g Azúcar moreno oscura
- ☐ 3 unidades (1 entero + 2 yemas) Huevos grandes (1 huevo entero + 2 yemas de huevo, a temperatura ambiente)
- ☐ 280 g Harina todo uso sin blanquear (King Arthur All-Purpose)
- ☐ 0.75 cucharadita Bicarbonato de sodio
- ☐ 300 g Chocolate amargo al 70% cortado a mano en trozos rústicos (Guittard o Valrhona)
- ☐ 1 cucharada Sal marina en escamas para decorar (Maldon Sea Salt)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chocolate Amargo en Barra: Guittard 70% Bittersweet Baking Wafers or Bars
No tiene estabilizantes de chispas comerciales; se funde en pozas líquidas sedosas. • 📍 Pasillo de repostería gourmet.

Sal en Escamas Maldon: Maldon Sea Salt Flakes
Cristales piramidales crujientes que realzan el dulce del chocolate. • 📍 Especies gourmet.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Avellanar la Mantequilla

⌚ 20 min

Derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio hasta que espume y los sólidos lácteos se tornen de color café tostado con aroma a nuez (unos 5 minutos). Deja enfriar 15 minutos.

✓ Control: Mantequilla líquida dorada con motas marrones y olor a toffee.
- 2

Batir Azúcares, Huevos e Integrar Nueces

⌚ 5 min

Bate la mantequilla avellanada fría con el azúcar moreno y 0.5 taza de azúcar blanco granulado. Añade 1 huevo entero, 2 yemas de huevo y 2 cucharaditas de extracto de vainilla batiendo hasta formar una emulsión pálida y sedosa; incorpora con espátula las harinas, 0.75 cdta de bicarbonato, 1 cdta de sal kosher, el chocolate picado y 1 taza de nueces tostadas.

✓ Control: Masa brillante y acaramelada con nueces y trozos de chocolate.
- 3

Porcionar y Refrigerar la Masa

⌚ 45 min

Asegúrate de que los trozos de chocolate amargo cortados a mano y la taza de nueces tostadas estén bien distribuidos. Divide en bolas gigantes de 150g y refrigera 45 minutos.

✓ Control: Bolas de masa fría cargadas de chocolate y nueces.
- 4

Hornear Fuerte y Rematar

⌚ 15 min

Hornea a 400°F (205°C) durante 11 a 13 minutos hasta que los bordes estén dorados y el centro siga tierno. Decora con escamas de sal Maldon y reposa 15 minutos.

✓ Control: Galletas colosales con centro fundente y sal en escamas.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 190°F–210°F (88°C–99°C)**
TEMPERATURA INTERNA DE MIGA HORNEADA (≥165°F / 74°C MÍNIMO FDA PARA HARINA/HUEVO)
Seguridad Alimentaria FDA: La harina cruda y el huevo no deben consumirse sin hornear. Hornear o cocinar la masa hasta alcanzar al menos 165°F (74°C) elimina patógenos como E. coli y Salmonella, mientras que llegar a 190°F–210°F (88°C–99°C) gelatiniza los almidones para fijar la miga.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Galletas gigantes con costra exterior dorada y rugosa, y un centro fundente y espeso lleno de pozas de chocolate.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
Mantequilla Avellanada (Brown Butter):
Tostar la mantequilla carameliza los sólidos lácteos, aportando notas profundas a toffee y avellana que diferencian estas galletas de cualquier receta ordinaria.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Las galletas se expandieron planas como obleas: Refrigera las bolas de masa al menos 45 minutos antes de hornear a temperatura alta (400°F / 205°C).